



C/ José Capuz, 96 46200 PAIPORTA Telèfon: 96 120 59 55 Fax: 96 120 59 56 Correu-e: 46017675@gva.es www.jeslasenja.org



## Receta de cocina

Elaborar una presentación digital donde se explique como realizar un plato de cocina. Este plato puede ser un plato principal, un paella, un guiso, unos entrantes, bocadillos, un postre, dulces, tartas, etc. La receta puede ser una que conozcáis vosotros o buscar una por Internet.

## ¿Que elementos debe tener la presentación?

- ✔ Presentación: Primera diapositiva con el nombre del plato a cocinar, nombre del alumno y nombre del instituto. En esta primera diapositiva no es necesario añadir una imagen con el plato terminado.
- ✓ **Información:** Podéis añadir una diapositiva con información del plato, de que región es típico, dificultad de la receta, información nutricional, etc...
- ✔ Utensilios: Añadir que utensilios van a ser necesarios para la preparación de la receta.
- ✓ Ingredientes: Para cuantas personas es la receta. Fotos de cada ingrediente. Podéis añadir tantas diapositivas como queráis para los ingredientes. No se aconseja una única diapositiva para todos los ingredientes necesarios.
- ✔ Pasos de la elaboración: Añadir tantas diapositivas como sea necesario para explicar correctamente como elaborar la receta paso a paso, añadiendo imágenes para que quede más claro.
- ✔ Formas de emplatado: Opcionalmente, se puede añadir información sobre las diferentes formas de presentar el plato (si las hay).
- ✔ Variantes de la receta: Si existen, podéis añadir diapositivas para como variar la misma receta según el gusto del cocinero.
- ✔ Diapositiva final: Foto con el plato terminado.

## Consejos prácticos

Colores adecuados Animaciones y transiciones Poco texto

Y... BUEN GUSTO!!!